

# FYRKAT

PICNIC GAS GRILL

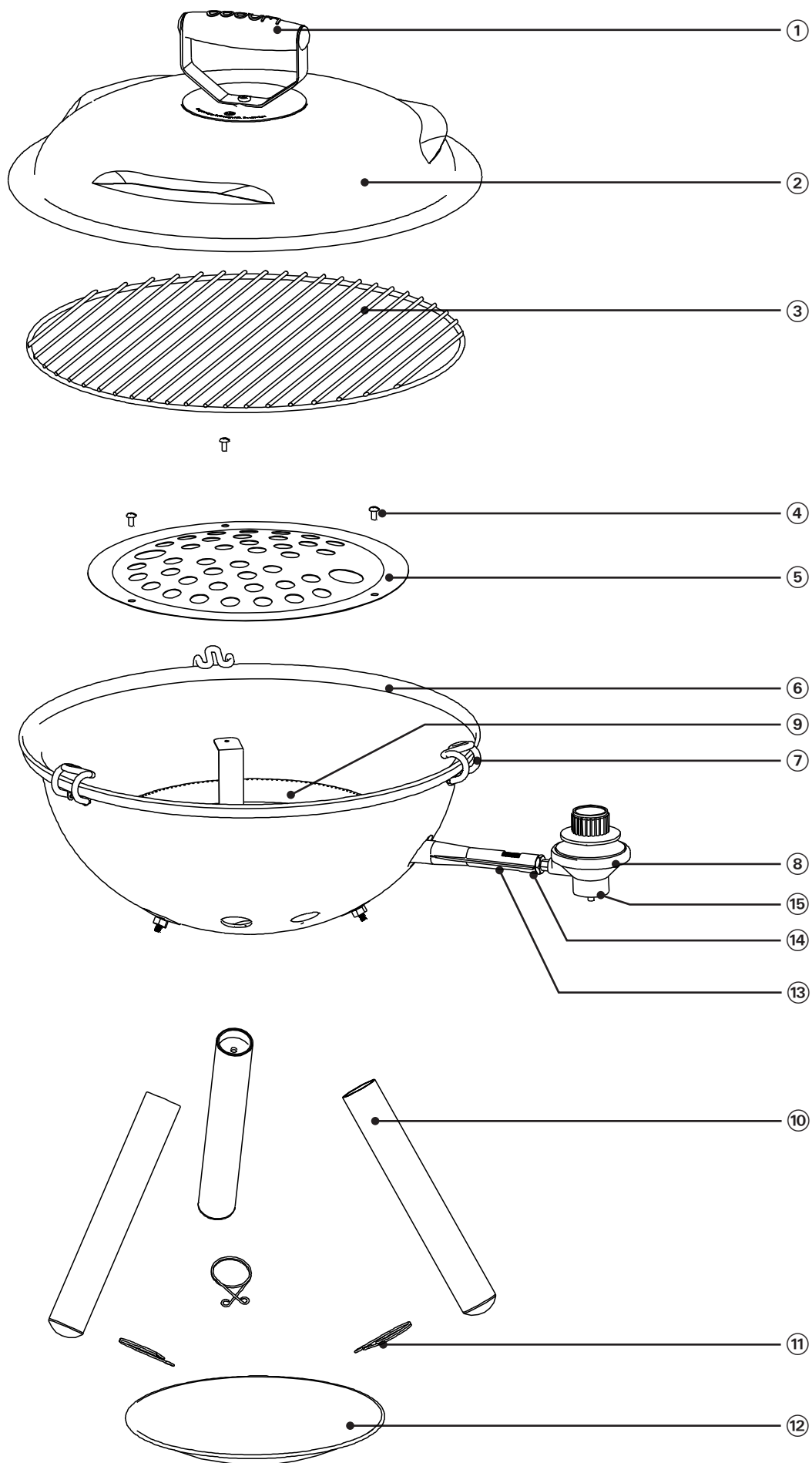
Instruction for use  
**ENGLISH**

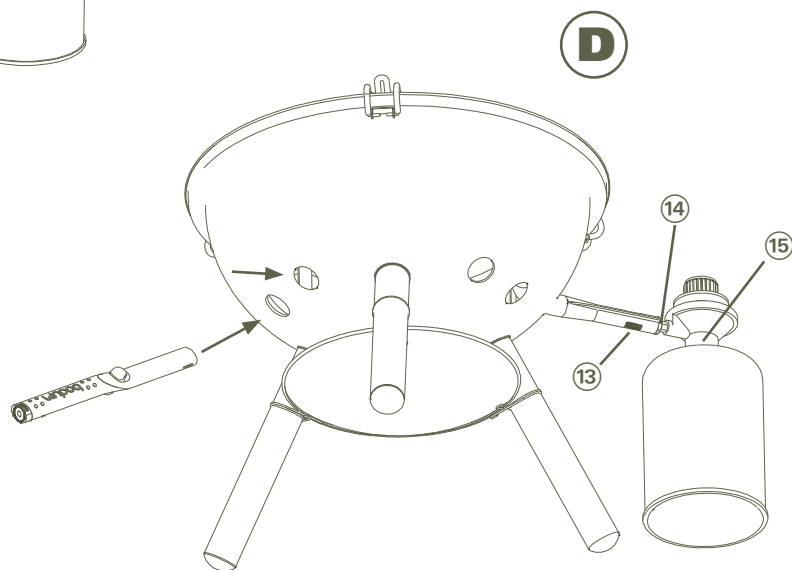
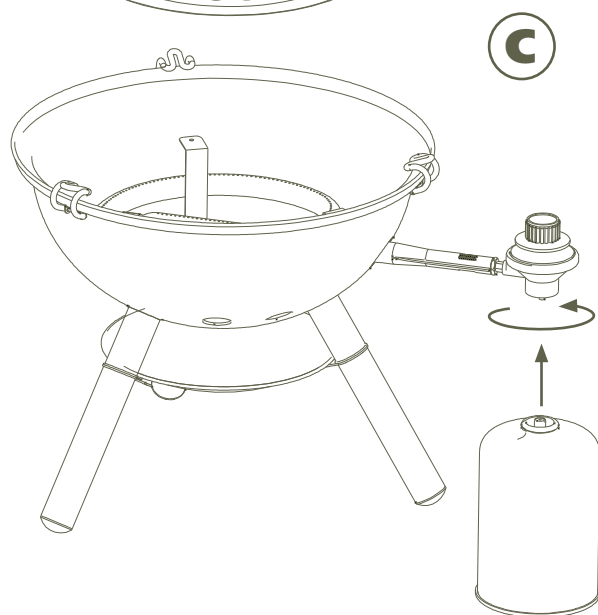
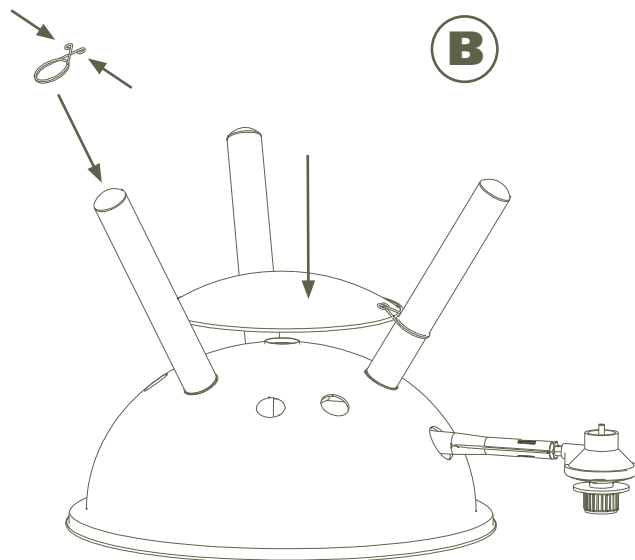
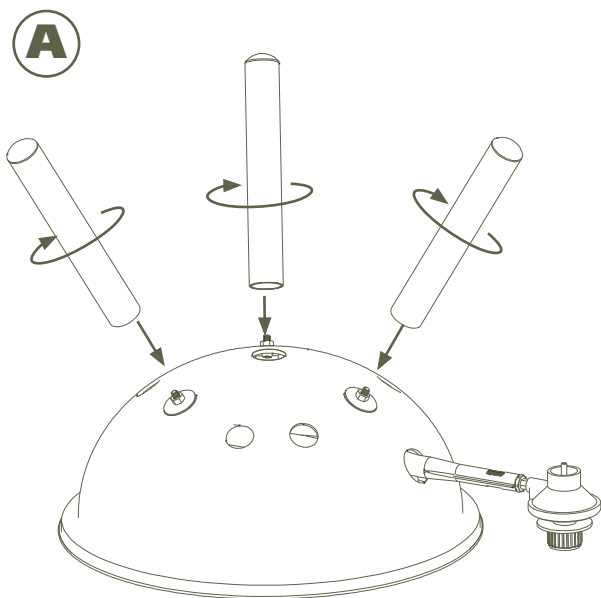
Mode d'emploi  
**FRANÇAIS**

Instrucciones de uso  
**ESPAÑOL**



FYRKAT





## A very warm welcome outside!

*What do we associate more with spring and summer than eating outside? And what is more perfect than the pleasure of a really first-class barbecue? Whatever you like best – a hearty steak, a juicy sausage or grilled veggies – with the BODUM® Picnic Gas BBQ «FYRKAT» you have made the right choice for a sociable summer. A barbecue is probably the only culinary event at which the proverb «Too many cooks spoil the broth» does not apply: When barbecuing, many cooks are at work. If you are not too easily seduced by rich sauces, barbecued food is not only extremely tasty but also healthy and light, especially if you use lean meat, fish and vegetables.*

*We wish you bon appétit!*

*All we would like to do now is to ask you to read these instructions carefully as they contain important safety and hazard warnings as well as useful barbecuing tips, and – of course – to wish you a wonderful summer.*

*With best wishes from the BODUM® Design Team*

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

### GRILL SET UP

- 1 Handle
- 2 Lid
- 3 Grilling grate
- 4 M4 screw (3 units)
- 5 Flame tamer
- 6 Grilling bowl
- 7 Locking clip
- 8 Regulator
- 9 Burner
- 10 Support leg (3 units)
- 11 Grease tray fastening (3 units)
- 12 Grease tray
- 13 Air opening
- 14 Connection between burner & regulator
- 15 Connection between gas canister & regulator

### FIGURE A

Place the grilling bowl (6) carefully upside down on a level surface and attach each of the three support legs (10) to the grilling bowl (6). Use a pre-fitted M6 screw for each support leg and screw in the support leg (10) until securely fastened. Tighten all of the grill screws, so that all parts are secure.

### FIGURE B

Place the grease tray (12) upside down in the centre of the three support legs (10). Fit the three grease tray fastenings (11) onto the support legs (10). The grease tray fastenings (11) can be slid over the support legs (10) with ease by pressing the two eyelets together. The grease tray (12) is now clamped in place by the support leg (10) and the grease tray fastening (11). Ensure that the grease tray (12) is positioned at a distance of approx. 6 cm from the grilling bowl (6).

### FIGURE C

After attaching the support legs (10) & grease tray (12) to your BODUM® Picnic Gas BBQ, position the BBQ grill on a firm, level surface. Place the flame tamer (5) on the three support plates intended for this purpose, and mount these on the stays using the M4 screws (4) provided. Tighten all of the grill screws sufficiently, so that the flame tamer (5) is secure.

Once assembly is complete, place the grilling grate (4) on the grilling bowl (6).

In order to transport your BODUM® Picnic Gas BBQ, place the lid (3) on the grilling bowl (6) and clamp it firmly in place using the three locking clips (7). Carry the BBQ by the handle (1). The BBQ must never be transported whilst hot. Always leave it to cool off completely. Always switch the regulator (8) to OFF prior to transportation.

# HAZARDS & SAFETY INFORMATION

Failure to observe these safety instructions and precautions can result in serious damage and injury or even death.

- Do not use the grill indoors! The BODUM® Picnic Gas BBQ is designed for outdoor use only. Toxic gases can form if used inside.
- Place your BODUM® Picnic Gas BBQ on a secure base before using it. The gas grill must never be positioned on an incline or tilted!
- Warning! Never use spirit, petrol or similar liquids to light or relight! Only use firelighters complying with EN1860-3!
- Children and pets are not allowed to stay unattended near a hot grill.
- Grill and flammable materials should be kept at least 1.5 m away from each other.
- Do not place the grill on a flammable surface or on glass.
- Never store any spare or open gas canisters underneath or in close proximity to the grill.
- Incorrect assembly can result in danger. Always keep the assembly instructions provided in these instructions close at hand.
- After the picnic gas BBQ has been in storage or out of use for an extended period always check for gas leaks and blockages of the burner (9) prior to use. You can find the instructions for this under "Checking for a gas leak"
- Do not wear clothes with long, wide sleeves when you are grilling.
- If the flame at the burner (9) should extinguish during use, switch the regulator (8) to OFF and open the lid.
- Never use charcoal, briquettes or lava stones in your picnic gas BBQ.
- If fat starts to burn, switch the regulator (8) to OFF and wait until the fire has extinguished.
- To move the grill, lift it by the handle (1) and position it at the desired location. Never try to move the grill when it is hot! Wait until the grill has cooled down before moving or lifting it.
- The BODUM® Picnic Gas BBQ must not be used as a heater.
- The BODUM® Picnic Gas BBQ is not intended for installation or use in caravans, campers or on boats.
- When cleaning the regulator (8) or the burner (9) ensure that the nozzles and connections are not damaged.
- Butane/propane are not crude gas. Any modification of the grill for use with crude gas and any attempt to use this butane/propane grill with crude gas is dangerous and will result in the warranty being voided.
- A dented or rusty gas canister can be hazardous and should be checked by your gas supplier. Never use gas canisters with a damaged valve.
- Gas may still be present inside gas canisters that appear completely empty. Gas canisters are to be transported and stored with this in mind.
- Never, under any circumstances, attempt to detach the regulator (8) or any other parts of the gas line when using the grill.
- When grilling always remove the lid to the side - never lift up and off - otherwise suction may be generated.
- Only use the regulator (8) supplied together with the picnic gas BBQ.
- Do not grill when it is windy.
- Outdoor use only.
- **CAUTION:** The gas canister must never be used above head height.
- Use disposable propane canisters or disposable butane/propane canisters with a minimum full weight of 430 g and a maximum full weight of 460 g. The canisters must be fitted with a valve with thread.
- Never search for a gas leak with the aid of a naked flame. Prior to hunting for a leak, ensure that no sparks or naked flames are close by. Sparks and flames may trigger an explosion, which could cause severe or even fatal injuries and lead to material damage.
- Only tighten the canister connection by hand. The use of excessive force could damage the regulator connection and the canister valve.  
This may in turn lead to a leak or prevent gas from flowing.
- Remove the lid when lighting and keep the grill uncovered as it starts to burn.
- Never touch the grill or grate to determine whether it is hot.
- Always wear barbecuing mitts or use an oven cloth when grilling in order to protect your hands.
- Use grill utensils with long, heat-resistant handles.
- Please keep electric cables away from hot surfaces.
- Do not line your grill with aluminum foil as this can hinder the flow of air.
- Do not use sharp objects and abrasive cleaners to clean the grilling grate and grill as these may damage the surface.

## USEFUL TIPS

- When igniting the gas grill use the BISTRO lighter from Bodum. Never ignite the grill from the top but instead only through the ventilation holes or the ignition holes as shown in Figure D.
- Use a spatula (BODUM® FYRKAT barbecue spatula) or tongs ((BODUM® FYRKAT barbecue nipper) to turn the barbecue food. Avoid using sharp objects to pierce the meat as this can cause meat juices and flavor to escape.
- Ideally, turn the barbecue food once only. Follow the tips in your recipe.

## GAS CONNECTION

- Use disposable propane canisters or disposable butane/propane canisters with a minimum full weight of 430 g and a maximum full weight of 460 g. The canisters must be fitted with a valve with thread.

**CAUTION:** Only use gas canisters labeled to indicate that they contain propane gas or a propane/butane mix.

- Push the disposable liquid gas canister into the regulator and turn the canister in a clockwise direction as shown in Figure C, until it is firmly seated.

**NOTE:** Only tighten the canister connection by hand. The application of excessive force could lead to the regulator (8) and the valve on the canister being damaged. This may in turn lead to a leak or prevent gas from flowing.

## CHECKING FOR A GAS LEAK:

### YOU NEED THE FOLLOWING:

Disposable liquid gas canister, soap solution and a cloth or brush to apply the solution.

It is necessary to check the following connections for a gas leak. The connection between the burner and regulator (14) and the connection between the gas canister and regulator (15) **FIGURE D**.

- 1) Attach the gas canister at the regulator (8) as shown in **FIGURE C**.
- 2) Mix soap with water.
- 3) Moisten the connections listed above with the soap solution.
- 4) Turn the gas regulator in a counter clockwise direction, to ON.
- 5) Check for any leaks. If bubbles form or if a bubble starts to become larger, a leak is present. If a leak is present, turn the regulator (8) to OFF and tighten the canister connection more firmly. Turn the regulator (8) back to ON and check once again using the soap solution. If a leak is still present then turn the regulator (8) to OFF again and remove the gas canister. Try with a second gas canister. If the leak is still present then contact your dealer. **DO NOT USE THE BARBECUE.**
- 6) Switch the regulator (8) to OFF once the leak test is complete, and clean the connection between the burner and regulator (14) and the connection between the gas canister and regulator (15) using a damp cloth. **FIGURE D**

## MANUAL IGNITION

- 1) Always open the lid prior to ignition. The gas BBQ must never be ignited whilst the lid is closed.
- 2) Check that the regulator (8) is in the OFF position.
- 3) When igniting the grill use the BISTRO lighter from Bodum. Ignite the lighter and hold the flame in one of the two ignition openings beneath the burner as shown in Figure D.

**NOTE:** Do not bend over the open grill. Keep your face and body a minimum 30 cm away from the ignition opening whilst igniting the grill.

- 4) Turn the regulator (8) for the burner (9) into the ON position.
- 5) Check that the burner (9) is on by looking through the grilling grate. A blue flame must be visible.

**CAUTION:** If you do not open the lid during the ignition process, or fail to adhere to the 5 minute waiting time to allow the gases to dissipate in case the grill does not light, there is a risk that an explosive burst of flames may form, which can cause severe physical or even fatal injuries.

## CLEANING

- 1) The reductor must be switched to the OFF position and the picnic gas grill must be cold.
- 2) Open the lid (2).
- 3) Remove the grilling grate (3).
- 4) Unscrew the three M4 screws (4) on the flame reflector (5). Remove the M4 screws (4) and the flame reflector (5).
- 5) Remove any remaining food from the grilling bowl (6) and clean the grilling bowl (6) and the flame reflector (5) using a mild detergent and water.
- 6) The grilling grate does not need to be cleaned after each use. Just loosen any left-over food with a brass wire brush or crumpled up aluminum foil and then wipe clean with kitchen paper.
- 7) Attach the flame reflector (5) after cleaning in accordance with the «ASSEMBLY INSTRUCTIONS»

## STORAGE

- If the picnic gas BBQ is not in use it is essential that the gas canister be stored in a well-ventilated place, outdoors.
- The gas grill must be checked for gas leaks and blockages of the burner (9) prior to use.
- Check the air openings (13) for damage. **FIGURE D**

## GRILLING TIPS

Please read all instructions carefully before you start to grill. The lid is an important part of the BODUM® Picnic Gas BBQ and should be kept closed at all times when barbecuing foods. You save up to one third of cooking time compared with a conventional oven, because hot air is constantly flowing around the food during grilling. The barbecue food must be turned once, halfway through grilling.

### HERE ARE THE REASONS FOR GRILLING WITH A CLOSED LID:

- No flames flaring: When the lid is closed flames cannot flare up.
- Fast barbecuing: The BODUM® Picnic Gas BBQ is optimally designed for heat retention. The heat is reflected by all surfaces (above all by the lid) back onto the barbecue food, so that the grilling time is considerably reduced.

### YOU CAN EXTEND THE USEFUL LIFE OF YOUR BODUM® PICNIC GAS BBQ BY SEVERAL YEARS IF YOU CLEAN IT THOROUGHLY ONCE EACH YEAR. JUST FOLLOW THESE SIMPLE STEPS:

- Ensure that the grill has cooled down.
- Ensure that the regulator (8) is switched to OFF.
- Remove the grilling grate.
- Wipe out the grilling bowl (6) with a cloth. All BBQ remnants can be wiped into the grease tray (12).
- Remove the BBQ remnants and grease from the grease tray.
- Wipe the outside of the grill using a damp cloth.
- The grilling grate does not need to be cleaned every time it is used. Just loosen any left-over food with a brass wire brush or with crumpled up aluminum foil and then wipe clean with kitchen paper.

## TECHNICAL DATA

Rated output	2.9 kW (210 g/h)
Gastype	Propane
Approval marks	CSA





## Un moment très chaleureux en plein air !

*Lorsque reviennent le printemps et l'été, qu'y a-t-il de mieux que de manger à l'extérieur ? Et qu'y a-t-il de plus agréable que de profiter des plaisirs d'un véritable barbecue haut de gamme ? Un bon steak, une saucisse juteuse ou des légumes grillés... Quel que soit le plat que vous préférez, avec le barbecue pique-nique à gaz « FYRKAT » de BODUM®, vous avez fait le bon choix pour un été placé sous le signe de la convivialité. Un barbecue est certainement le seul outil culinaire pour lequel le proverbe « on n'arrive à rien quand tout le monde s'en mêle » ne s'applique pas : lorsque l'on cuisine au barbecue, il peut y avoir plusieurs personnes aux fourneaux. Et si vous n'êtes pas un amoureux des sauces riches, la nourriture cuite au barbecue est non seulement très riche en saveurs, mais également saine et légère, en particulier si vous cuisinez des viandes maigres, du poisson et des légumes.*

*Nous vous souhaitons un bon appétit !*

*Nous aimerions maintenant vous demander de lire attentivement ces instructions, car elles contiennent d'importants avertissements de sécurité et de danger ainsi que des conseils utiles relatifs à la cuisson au barbecue. Et nous tenons également à vous souhaiter un très bel été, bien sûr.*

*L'équipe design de BODUM® vous souhaite d'excellents moments.*

## INSTRUCTIONS DE MONTAGE

### INSTALLATION DU BARBECUE

- 1 Poignée
- 2 Couvercle
- 3 Grille de cuisson
- 4 Vis M4 (3 pièces)
- 5 Diffuseur de flamme
- 6 Cuve de cuisson
- 7 Clip de verrouillage
- 8 Régulateur
- 9 Brûleur
- 10 Pied de support (3 pièces)
- 11 Fixation du bac à graisse (3 pièces)
- 12 Bac à graisse
- 13 Ouverture d'air
- 14 Raccord entre le brûleur et le régulateur
- 15 Raccord entre la bouteille de gaz et le régulateur

### FIGURE A

Avec précaution, placez la cuve de cuisson (6), partie inférieure vers le haut, sur une surface plane, et fixez chacun des trois pieds de support (10) sur la cuve de cuisson (6). Utilisez une vis M6 pré-montée pour chaque pied de support et vissez le pied de support (10) jusqu'à ce qu'il soit correctement fixé. Resserrez toutes les vis du barbecue afin que toutes les pièces soient bien fixées.

### FIGURE B

Placez le bac à graisse (12), partie inférieure vers le haut, au centre des trois pieds de support (10). Placez les trois fixations du bac à graisse (11) sur les pieds de support (10). Les fixations du bac à graisse (11) peuvent être glissées sur les pieds de support (10) facilement en pressant les deux œillets ensemble. Le bac à graisse (12) est maintenant fixé par le pied de support (10) et la fixation du bac à graisse (11). Assurez-vous que le bac à graisse (12), est positionné à environ 6 cm de la cuve de cuisson (6).

### FIGURE C

Après avoir fixé les pieds de support (10) et le bac à graisse (12) sur votre barbecue pique-nique à gaz BODUM®, placez le barbecue sur une surface solide et plane. Placez le diffuseur de flamme (5) sur les trois plaques de support prévues à cet effet, puis montez-les sur les supports à l'aide des vis M4 (4) fournies. Resserrez suffisamment toutes les vis du barbecue afin que le diffuseur de flamme (5) soit bien fixé.

Une fois que le montage est terminé, placez la grille de cuisson (4) sur la cuve de cuisson (6).

Pour transporter le barbecue pique-nique à gaz BODUM®, placez le couvercle (3) sur la cuve de cuisson et fixez-le en place en actionnant les trois clips de verrouillage (7). Portez le barbecue par la poignée (1). Le barbecue ne doit jamais être transporté quand il est chaud. Laissez-le toujours refroidir complètement. Placez toujours le régulateur (8) en position OFF (ARRÊT) avant de transporter le barbecue.



# INFORMATIONS DE SÉCURITÉ ET DE DANGER

Le non-respect des instructions et des précautions de sécurité peut entraîner des dégâts importants, des blessures graves, voire la mort.

- N'utilisez pas le barbecue à l'intérieur ! Le barbecue pique-nique à gaz BODUM® est exclusivement conçu pour une utilisation en extérieur. Des gaz toxiques peuvent se former s'il est utilisé à l'intérieur.
- Placez votre barbecue pique-nique à gaz BODUM® sur une surface sécurisée avant de l'utiliser. Le barbecue au gaz ne doit jamais être incliné ni basculé !
- Avertissement ! N'utilisez jamais de spiritueux, d'essence ou d'autres liquides inflammables pour allumer ou rallumer votre barbecue ! Utilisez uniquement des allume-feux conformes à la norme EN1860-3 !
- Les enfants et les animaux de compagnie ne doivent pas rester près d'un barbecue chaud sans surveillance.
- Le barbecue et les matériaux inflammables doivent être séparés d'au moins 1,5 m.
- Ne placez pas le barbecue sur une surface inflammable ou sur du verre.
- Ne stockez jamais des bouteilles de gaz de rechange ou ouvertes sous ou à proximité du barbecue.
- Un montage incorrect peut entraîner un danger. Conservez toujours les consignes de montage fournies dans ces instructions à portée de main.
- Lorsque le barbecue pique-nique à gaz a été rangé ou qu'il n'a pas été utilisé pendant une longue période, vérifiez toujours la présence éventuelle de fuites de gaz et d'obstructions du brûleur (9) avant de l'utiliser. Vous pouvez trouver les instructions relatives à ce point dans la rubrique « Vérifier une fuite de gaz »
- Ne portez pas de vêtements avec des manches longues et amples lorsque vous utilisez le barbecue.
- Si la flamme au niveau du brûleur (9) s'éteint pendant l'utilisation, positionnez le régulateur (8) sur OFF (ARRÊT) et ouvrez le couvercle.
- N'utilisez jamais de charbon, de briquettes ni de pierres de lave dans votre barbecue pique-nique à gaz.
- Si de la graisse commence à brûler, positionnez le régulateur (8) sur OFF (ARRÊT) et attendez que le feu se soit éteint.
- Pour déplacer le barbecue, saisissez-le par la poignée (1) et positionnez-le à l'endroit désiré. N'essayez jamais de déplacer le barbecue lorsqu'il est chaud ! Attendez que le barbecue ait refroidi avant de le déplacer ou de le soulever.
- Le barbecue pique-nique à gaz BODUM® ne doit pas être utilisé comme un radiateur.
- Le barbecue pique-nique à gaz BODUM® n'est pas conçu pour être installé ni utilisé dans des caravanes, des camping-cars ou des bateaux.
- Lorsque vous nettoyez le régulateur (8) ou le brûleur (9), assurez-vous que les buses et les raccords ne sont pas endommagés.
- Le butane/le propane ne sont pas des gaz bruts. Toute modification apportée au barbecue en vue de l'utiliser avec du gaz brut ainsi que toute tentative d'utiliser ce barbecue au butane/propane avec du gaz brut peut s'avérer dangereuse et entraîne une annulation de la garantie.
- Une bouteille de gaz bosselée ou rouillée peut être dangereuse et devrait être vérifiée par votre fournisseur de gaz. N'utilisez jamais de bouteilles de gaz avec une vanne endommagée.
- Du gaz peut subsister à l'intérieur de bouteilles de gaz qui semblent complètement vides. Les bouteilles de gaz doivent être transportées et stockées en gardant cela à l'esprit.
- Ne tentez jamais, quelles que soient les circonstances, de détacher le régulateur (8) ou toute autre pièce de la ligne de gaz lorsque vous utilisez le barbecue.
- Lorsque vous utilisez le barbecue, enlevez toujours le couvercle en le glissant sur le côté (ne le soulevez jamais vers le haut). Dans le cas contraire, cela pourrait générer un appel d'air.
- N'utilisez que le régulateur (8) fourni avec le barbecue pique-nique à gaz.
- N'utilisez pas le barbecue lorsqu'il y a du vent.
- Utilisation extérieure uniquement.
- **ATTENTION:** La cartouche de gaz ne doit pas être utilisée la tête la première.
- Utilisez des bouteilles de propane ou de butane/propane jetables avec un poids minimum de 430 g et un poids maximum de 460 g. Les bouteilles doivent être équipées d'une vanne avec filetage, conformément à la norme EN417.
- Ne cherchez jamais une fuite de gaz à l'aide d'une flamme nue. Avant de rechercher une fuite, assurez-vous qu'aucune étincelle ni flamme nue ne sont à proximité. Des étincelles et des flammes peuvent déclencher une explosion, ce qui peut causer des blessures graves voire mortelles et engendrer des dégâts matériels.
- Resserrez uniquement le raccord de la bouteille à la main. Exercer une force excessive peut endommager le raccord de régulateur et la vanne de la bouteille.  
Cela peut engendrer une fuite ou empêcher le gaz de circuler.
- Enlevez le couvercle lorsque vous allumez le barbecue, et laissez-le découvert tandis qu'il commence à brûler.
- Ne touchez jamais le barbecue ou la grille pour vérifier qu'ils sont chauds.
- Portez toujours des maniques de barbecue ou de four lorsque vous utilisez le barbecue afin de protéger vos mains.
- Utilisez des ustensiles de barbecue dotés de longues poignées résistantes à la chaleur.
- Veuillez conserver les câbles électriques éloignés des surfaces chaudes.
- Ne mettez pas de feuilles d'aluminium sur la grille de cuisson, car cela pourrait entraver le flux d'air.
- N'utilisez pas d'objets tranchants ni de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer la grille de cuisson, car cela pourrait endommager la surface.

## ASTUCES UTILES

- Pour allumer le barbecue à gaz, utilisez l'allume-gaz BISTRO de Bodum. N'allumez jamais le barbecue du dessus, mais toujours par les orifices de ventilation ou d'allumage, comme illustré à la figure D.
- Utilisez une spatule (spatule pour barbecue FYRKAT de BODUM®) ou des pinces (pinces pour barbecue FYRKAT de BODUM®) pour retourner les aliments sur le barbecue. Evitez d'utiliser des objets tranchants pour percer la viande, car les jus et les saveurs de la viande pourraient s'échapper.
- Idéalement, retournez la nourriture une seule fois. Suivez les conseils indiqués dans votre recette.

## RACCORD DE GAZ

- Utilisez des bouteilles de propane ou de butane/propane jetables avec un poids minimum de 430 g et un poids maximum de 460 g. Les bouteilles doivent être équipées d'une vanne avec filetage, conformément avec la norme EN417.

**ATTENTION :** Utilisez uniquement les bouteilles de gaz dont l'étiquette indique qu'elles contiennent du gaz propane ou un mélange de propane/butane.

- Pressez la bouteille de gaz liquide jetable dans le régulateur et tournez la bouteille dans le sens des aiguilles d'une montre, comme illustré à la figure C, jusqu'à ce qu'elle soit fermement fixée.

**REMARQUE :** Resserrez uniquement le raccord de la bouteille à la main. Exercer une force excessive peut endommager le régulateur (8) et la vanne de la bouteille. Cela peut engendrer une fuite ou empêcher le gaz de circuler.

## VÉRIFIER UNE FUITE DE GAZ:

### VOUS AVEZ BESOIN DES ÉLÉMENTS SUIVANTS :

Bouteille de gaz liquide jetable, solution savonneuse et chiffon ou brosse pour appliquer la solution.

Pour vérifier la présence d'une éventuelle fuite de gaz, vous devez vérifier les raccords suivants. Le raccord entre le brûleur et le régulateur (14) et le raccord entre la bouteille de gaz et le régulateur (15) FIGURE D.

- 1) Fixez la bouteille de gaz au régulateur (8), comme illustré à la FIGURE C.
- 2) Mélangez l'eau et le savon.
- 3) Humidifiez les raccords indiqués ci-dessus à l'aide de la solution savonneuse.
- 4) Tournez le régulateur de gaz dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, sur ON (MARCHE).
- 5) Vérifiez la présence d'une fuite. Si des bulles se forment ou si une bulle grossit, vous êtes en présence d'une fuite. S'il existe une fuite, tournez le régulateur (8) sur OFF (ARRÊT) et resserrez davantage le raccord de la bouteille. Tournez le régulateur (8) de nouveau sur ON (MARCHE) et effectuez une nouvelle vérification à l'aide de la solution savonneuse. Si une fuite est toujours présente, tournez le régulateur (8) sur OFF (ARRÊT) et ôtez la bouteille de gaz. Essayez avec une autre bouteille de gaz. Si la fuite est toujours présente, contactez votre détaillant. **N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE.**
- 6) Placez le régulateur (8) sur OFF (ARRÊT) une fois que le test de vérification de fuite est terminé, puis nettoyez le raccord entre le brûleur et le régulateur (14) et le raccord entre la bouteille de gaz et le régulateur (15) à l'aide d'un chiffon humide. FIGURE D

## ALLUMAGE MANUEL

- 1) Ouvrez toujours le couvercle avant l'allumage. Le barbecue à gaz ne doit jamais être allumé quand le couvercle est fermé.
- 2) Vérifiez que le régulateur (8) est en position OFF (ARRÊT).
- 3) Pour allumer le barbecue, utilisez l'allume-gaz BISTRO de Bodum. Activez l'allume-gaz et maintenez la flamme dans l'un des deux orifices d'allumage situés sous le brûleur, comme illustré à la figure D.

**REMARQUE :** Ne vous penchez pas sur le barbecue ouvert. Maintenez votre visage et votre corps au minimum à 30 cm de l'orifice d'allumage pendant que vous allumez le barbecue.

- 4) Tournez le régulateur (8) du brûleur (9) sur la position ON (MARCHE).
- 5) Vérifiez que le brûleur (9) est allumé en regardant à travers la grille de cuisson. Vous devez voir une flamme bleue.

**ATTENTION :** Si vous n'ouvrez pas le couvercle pendant la procédure d'allumage ou que vous ne respectez pas le temps d'attente de 5 minutes pour permettre aux gaz de se dissiper au cas où le barbecue ne s'allume pas, il existe un risque de retour de flammes, ce qui peut entraîner des blessures physiques graves voire mortelles.

# NETTOYAGE

- 1) Le régulateur doit être en position OFF (ARRÊT), et le barbecue pique-nique à gaz doit être froid.
- 2) Ouvrez le couvercle (2).
- 3) Ôtez la grille de cuisson (3).
- 4) Desserrez les trois vis M4 (4) sur le diffuseur de flamme (5). Ôtez les vis M4 (4) et le diffuseur de flamme (5).
- 5) Ôtez les résidus alimentaires de la cuve de cuisson (6) et nettoyez la cuve de cuisson (6) et le diffuseur de flamme (5) à l'aide d'un détergent doux et d'eau.
- 6) Il n'est pas nécessaire de nettoyer la grille de cuisson après chaque utilisation. Il suffit d'enlever les résidus alimentaires à l'aide d'une brosse métallique en laiton ou d'une feuille d'aluminium froissée, puis d'essuyer à l'aide de papier essuie-tout.
- 7) Montez le diffuseur de flamme (5) après le nettoyage en suivant les « INDICATIONS DE MONTAGE »

# ENTREPOSAGE

- Lorsque le barbecue pique-nique à gaz n'est pas utilisé, il est essentiel que la bouteille de gaz soit rangée dans un endroit bien ventilé, en extérieur.
- Il convient de vérifier les fuites de gaz et les obstructions du brûleur (9) du barbecue à gaz avant de l'utiliser.
- Vérifiez que les ouvertures d'air (13) ne sont pas endommagées. **FIGURE D**

# ASTUCES DE CUISSON

Veillez lire soigneusement toutes les instructions avant de commencer à utiliser le barbecue. Le couvercle est une pièce importante du barbecue pique-nique à gaz BODUM® et doit être maintenu fermé à tout moment lorsque vous cuisez des aliments au barbecue. Vous économisez un tiers de temps de cuisson par rapport à un four traditionnel, car l'air chaud circule constamment autour de la nourriture pendant la cuisson. La nourriture cuite au barbecue doit être retournée une fois, à mi-cuisson.

## RAISONS POUR LESQUELLES UTILISER LE BARBECUE AVEC UN COUVERCLE FERMÉ :

- Pas d'embrasement : lorsque le couvercle est fermé, les flammes ne peuvent pas s'intensifier.
- Cuisson rapide au barbecue : le barbecue pique-nique à gaz BODUM® est conçu de manière optimale pour la rétention de chaleur. La chaleur est renvoyée par toutes les surfaces (principalement par le couvercle) et concentrée sur les aliments, ainsi le temps de cuisson au barbecue est considérablement réduit.

## VOUS POUVEZ PROLONGER LA DURÉE DE VIE DE VOTRE BARBECUE PIQUE-NIQUE À GAZ BODUM® DE PLUSIEURS ANNÉES SI VOUS LE NETTOYEZ EN PROFONDEUR UNE FOIS PAR AN. IL VOUS SUFFIT DE SUIVRE CES ÉTAPE SIMPLES :

- Assurez-vous que le barbecue ait refroidi.
- Assurez-vous que le régulateur (8) est en position OFF (ARRÊT).
- Ôtez la grille de cuisson.
- Essuyez la cuve de cuisson (6) à l'aide d'un chiffon. Tous les résidus du barbecue peuvent être mis dans le bac à graisse (12).
- Ôtez les résidus et la graisse du bac à graisse.
- Essuyez l'extérieur du barbecue à l'aide d'un chiffon humide.
- Il n'est pas nécessaire de nettoyer la grille de cuisson à chaque utilisation. Il suffit d'enlever les résidus de nourriture à l'aide d'une brosse métallique en laiton ou d'une feuille d'aluminium froissée, puis d'essuyer à l'aide de papier essuie-tout.

## DONNÉES TECHNIQUES

Puissance nominale	2,9kW (210g/h)
Type de gaz	Propane
Marques d'homologation	CSA



## ¡Una cálida bienvenida al aire libre!

*¿Qué otra cosa asociamos más con la primavera y el verano que comer al aire libre? ¿Y qué es más perfecto que disfrutar de una auténtica y deliciosa barbacoa? Sea cual sea su plato preferido (un buen chuletón, unas jugosas brochetas o unas verduritas a la parrilla), con la barbacoa a gas portátil FYRKAT de BODUM® ha hecho la elección perfecta para disfrutar del verano en compañía. Una barbacoa es, probablemente, el único acontecimiento culinario en el que no se cumple aquel refrán que dice "Demasiados cocineros echan a perder el cocido". En una barbacoa intervienen muchos cocineros. Si las salsas no son lo suyo, los alimentos hechos a la barbacoa no sólo son extremadamente sabrosos, sino también ligeros y saludables, sobre todo si elige carne magra, pescado y verduras. ¡Le deseamos buen provecho!*

*Sólo nos queda pedirle que lea atentamente estas instrucciones, ya que contienen importantes advertencias de seguridad y de prevención de accidentes, así como útiles consejos a la hora de utilizar su barbacoa; y también, por supuesto, que pase un verano delicioso.*

*Con los mejores deseos del equipo de diseño de BODUM®*

## INSTRUCCIONES DE MONTAJE

### MONTAJE DE LA BARBACOA

- 1 Mango
- 2 Tapa
- 3 Parrilla
- 4 Tornillos M4 (3 unidades)
- 5 Supresor de llamas
- 6 Recipiente
- 7 Abrazadera de cierre
- 8 Regulador
- 9 Quemador
- 10 Patas de apoyo (3 unidades)
- 11 Sujeción de la bandeja para grasa (3 unidades)
- 12 Bandeja para recoger la grasa
- 13 Abertura para el aire
- 14 Conexión entre el quemador y el regulador
- 15 Conexión entre la bombona de gas y el regulador

### FIGURA A

Ponga el recipiente (6) boca abajo con cuidado sobre una superficie plana y coloque cada una de las tres patas de apoyo (10) en el recipiente de la barbacoa (6). Utilice un tornillo M6 premontado para cada pata de apoyo y enrosque la pata (10) hasta que quede bien firme. Apriete todos los tornillos de la barbacoa de manera que todas las piezas queden firmemente aseguradas.

### FIGURA B

Coloque la bandeja para recoger la grasa (12) boca abajo entre las tres patas de apoyo (10). Coloque las tres sujeciones de la bandeja (11) en las patas (10). Las sujeciones (11) de la bandeja para grasa se pueden deslizar fácilmente en las patas de apoyo (10) presionando los dos ojales. La bandeja para recoger la grasa (12) queda ahora bien sujeta en su lugar por medio de las patas de apoyo (10) y las abrazaderas (11). Asegúrese de que la bandeja (12) esté colocada a una distancia de aprox. 6 cm del recipiente (6).

### FIGURA C

Una vez colocadas las patas de apoyo (10) y la bandeja para recoger la grasa (12) en la barbacoa a gas portátil de BODUM®, ponga el conjunto sobre una superficie plana y nivelada. Coloque el supresor de llamas (5) sobre las tres placas de soporte previstas al efecto y monte las placas con ayuda de los tornillos M4 (4) suministrados. Apriete bien todos los tornillos a fin de que el supresor de llamas (5) quede firmemente colocado.

Una vez finalizado el montaje, coloque la parrilla (4) sobre el recipiente (6).

Si desea transportar su barbacoa a gas portátil BODUM®, coloque la tapa (3) sobre el recipiente (6) y asegúrela en su sitio por medio de las tres abrazaderas de cierre (7). Utilice el asa (1) para transportar la barbacoa. Nunca transporte la barbacoa mientras esté caliente. Deje primero que se enfríe por completo. Ponga siempre el regulador (8) en la posición OFF antes de transportar la barbacoa.

# INFORMACIÓN SOBRE RIESGOS Y SEGURIDAD

No respetar las presentes precauciones e instrucciones de seguridad puede ocasionar daños o lesiones personales graves, e incluso la muerte.

- ¡No utilice la barbacoa en espacios cerrados! La barbacoa a gas portátil de BODUM® ha sido diseñada para su uso exclusivo al aire libre. Si se utiliza en recintos cerrados, los gases desprendidos pueden resultar tóxicos.
- Antes de usar la barbacoa a gas portátil de BODUM®, colóquela sobre una base firme. No la ponga nunca sobre una superficie inclinada.
- Advertencia: no use nunca alcohol, petróleo o líquidos similares para encender o volver a prender la llama. Utilice sólo líquidos encendedores que cumplan la norma EN1860-3.
- No permita que niños y mascotas se acerquen a la barbacoa caliente.
- Entre la barbacoa y los materiales inflamables debe dejarse una distancia de al menos 1,5 m.
- No coloque la barbacoa sobre una superficie inflamable o de cristal.
- No guarde nunca bombonas de gas abiertas o de repuesto debajo de la barbacoa o en sus inmediaciones.
- Un montaje incorrecto puede resultar peligroso. Tenga siempre a mano las indicaciones de montaje incluidas en estas instrucciones.
- Si la barbacoa a gas portátil ha permanecido guardada o sin usar durante un largo periodo de tiempo, antes de volver a usarla compruebe que no haya fugas de gas y que el quemador (9) no esté atascado. En el apartado "A la búsqueda de fugas de gas" encontrará instrucciones al respecto.
- No se ponga prendas de vestir de mangas largas y anchas cuando vaya a cocinar con la barbacoa.
- Si la llama del quemador (9) se apagara durante el uso, desconecte el regulador (8) y abra la tapa.
- Nunca utilice carbón, briquetas o piedras volcánicas en la barbacoa a gas portátil.
- Si la grasa empieza a arder, apague el regulador (8) y espere a que el fuego se haya extinguido.
- Para mover la barbacoa, levántela por el asa (1) y colóquela en el lugar deseado. ¡No intente nunca mover la barbacoa cuando esté caliente! Espere a que la barbacoa se haya enfriado por completo antes de moverla o levantarla.
- La barbacoa a gas portátil de BODUM® no debe usarse como calefactor.
- La barbacoa a gas portátil de BODUM® no ha sido diseñada para su instalación o uso en caravanas, autocaravanas o barcos.
- Cuando limpie el regulador (8) o el quemador (9), asegúrese de que las boquillas y las conexiones no estén dañadas.
- El butano y el propano no son gases sin refinar. Cualquier modificación de la barbacoa para su uso con gas sin refinar, así como cualquier intento de usar esta barbacoa a gas con gas sin refinar, representan un peligro y darán lugar a la anulación de la garantía.
- Una bombona oxidada o abollada puede ser peligrosa y debería ser revisada por la empresa proveedora del gas. No use nunca bombonas que tengan dañada la válvula.
- Puede quedar gas en el interior de bombonas que parecen totalmente vacías. Ello debe tenerse en cuenta a la hora de transportar y almacenar las bombonas.
- No intente nunca, bajo ninguna circunstancia, desmontar el regulador (8) ni ninguna otra pieza del conducto del gas cuando esté usando la barbacoa.
- Cuando cocine con la barbacoa, retire siempre la tapa hacia un lado, nunca la levante hacia arriba; de lo contrario, podría producirse una succión.
- Utilice sólo el regulador (8) que se suministra junto con la barbacoa a gas portátil.
- No utilice la barbacoa cuando haga viento.
- Para su uso exclusivo al aire libre.
- **PRECAUCIÓN:** la bombona de gas no debe utilizarse nunca del revés.
- Utilice bombonas desechables de propano o de butano/propano que tengan un peso en lleno de entre 430 g y 460 g. Las bombonas deben estar equipadas con una válvula roscada que cumpla la norma EN417.
- Nunca utilice una llama viva para localizar fugas de gas. Antes de buscar fugas, asegúrese de que no haya chispas o llamas en las inmediaciones. Las chispas y las llamas pueden provocar una explosión, lo que podría ocasionar daños materiales y lesiones graves o incluso mortales.
- Apriete la conexión de la bombona a mano exclusivamente. Si emplea una fuerza excesiva podría dañar la conexión del regulador y la válvula de la bombona.  
Ello a su vez podría dar lugar a una fuga o impedir que salga el gas.
- Quite la tapa para encender la barbacoa y mantenga la barbacoa destapada mientras se inicia el fuego.
- Nunca toque la parrilla o rejilla para determinar si está caliente.
- Cuando cocine en la barbacoa, protéjase siempre las manos con unas manoplas adecuadas o utilice un paño acolchado de los de horno.
- Utilice utensilios largos con mangos resistentes al calor.
- Mantenga los cables eléctricos alejados de las superficies calientes.
- No forre la parrilla con papel de aluminio, ya que ello puede impedir la circulación del aire.
- No utilice objetos afilados ni detergentes abrasivos para limpiar la parrilla y la rejilla, ya que podrían dañar la superficie.

## CONSEJOS ÚTILES

- Utilice el encendedor BISTRO de Bodum para encender la barbacoa a gas. Nunca prenda fuego a la barbacoa desde arriba; en lugar de ello, hágalo sólo a través de los orificios de ventilación o de ignición, como se muestra en la figura D.
- Utilice una espátula (espátula para barbacoa FYRKAT de BODUM®) o unas tenazas (pinzas para barbacoa FYRKAT de BODUM®) para darle la vuelta a los alimentos. Evite usar objetos afilados para pinchar la carne, ya que ello puede provocar que se derramen los jugos y se pierda sabor.
- Lo ideal es darle la vuelta a los alimentos una sola vez. Siga las indicaciones de la receta.

## CONEXIÓN DEL GAS

- Utilice bombonas desechables de propano o de butano/propano que tengan un peso en lleno de entre 430 g y 460 g. Las bombonas deben estar equipadas con una válvula roscada que cumpla la norma EN417.

**PRECAUCIÓN:** utilice sólo bombonas de gas etiquetadas en las que se indique que contienen gas propano o una mezcla de propano y butano.

- Inserte la bombona desechable de gas líquido en el regulador y gírela en el sentido de las agujas del reloj, como se muestra en la figura C, hasta que quede bien firme.

**NOTA:** apriete la conexión de la bombona a mano exclusivamente. Si emplea una fuerza excesiva podría dañar el regulador (8) y la válvula de la bombona. Ello a su vez podría dar lugar a una fuga o impedir que salga el gas.

## A LA BÚSQUEDA DE FUGAS DE GAS

### NECESITARÁ LO SIGUIENTE:

Bombona desechable de gas líquido, solución jabonosa y un paño o cepillo para aplicarla.

Es necesario comprobar las siguientes conexiones por si tuvieran fugas de gas: la conexión entre el quemador y el regulador (14) y la conexión entre la bombona de gas y el regulador (15) FIGURA D.

- 1) Inserte la bombona de gas en el regulador (8) como se muestra en la FIGURA C.
- 2) Mezcle agua y jabón.
- 3) Humedezca las conexiones indicadas arriba con la solución jabonosa.
- 4) Gire el regulador del gas en sentido contrario a las agujas del reloj, a la posición ON.
- 5) Compruebe si hay alguna fuga. Si se forman burbujas o si una burbuja empieza a aumentar de tamaño, existe una fuga. Si detecta una fuga, gire el regulador (8) a la posición OFF y apriete con más firmeza la conexión entre la bombona y el regulador. Vuelva a girar el regulador (8) a la posición ON y haga una nueva comprobación utilizando la solución jabonosa. Si la fuga sigue apareciendo, gire el regulador (8) a la posición OFF de nuevo y retire la bombona de gas. Inténtelo con otra bombona de gas. Si todavía hay fugas, póngase en contacto con el distribuidor. **NO UTILICE LA BARBACOA.**

- 6) Gire el regulador (8) a la posición OFF una vez que haya terminado de comprobar si hay fugas y limpie la conexión entre el quemador y el regulador (14) y la conexión entre la bombona de gas y el regulador (15) con un paño húmedo. FIGURA D

## ENCENDIDO MANUAL

- 1) Abra siempre la tapa antes del encendido. La barbacoa a gas no debe encenderse nunca mientras la tapa esté cerrada.
- 2) Compruebe que el regulador (8) esté en la posición OFF.
- 3) Utilice el encendedor BISTRO de Bodum para encender la barbacoa. Sujete el encendedor y acerque la llama a uno de los dos orificios de ignición situados bajo el quemador, como se indica en la figura D.

**NOTA:** no se incline sobre la barbacoa abierta. Mantenga la cara y el cuerpo a una distancia mínima de 30 cm del orificio de ignición mientras enciende la barbacoa.

- 4) Gire el regulador (8) del quemador (9) a la posición ON.
- 5) Para comprobar si el quemador (9) está encendido, mire a través de la parrilla. Deberá ver una llama azul.

**PRECAUCIÓN:** si no abre la tapa durante el proceso de encendido, o si no respeta los 5 minutos de espera para que los gases se disipen en caso de que la barbacoa no se haya encendido, existe el riesgo de que se produzca una llamada explosiva, lo que podría causarle lesiones físicas graves o incluso mortales.



# LIMPIEZA

- 1) El regulador debe estar en posición OFF y la barbacoa a gas portátil debe estar fría.
- 2) Abra la tapa (2).
- 3) Retire la parrilla (3).
- 4) Desenrosque los cuatro tornillos M4 (4) del supresor de llamas (5). Retire los tornillos M4 (4) y el supresor de llamas (5).
- 5) Elimine los restos de comida del recipiente de la barbacoa (6) y utilice agua y un detergente suave para limpiar dicho recipiente (6) y el supresor de llamas (5).
- 6) No es necesario limpiar la parrilla después de cada uso. Para eliminar los restos bastará con frotar la parrilla con un cepillo de alambre de cobre o con papel aluminio arrugado y pasarle a continuación un papel de cocina.
- 7) Tras la limpieza, coloque el supresor de llamas (5) conforme a las INSTRUCCIONES DE MONTAJE.

# ALMACENAMIENTO

- Cuando no utilice la barbacoa a gas portátil es vital que guarde la bombona de gas en un lugar bien ventilado al aire libre.
- Revise la barbacoa antes de usarla por si presentara alguna fuga de gas o el quemador (9) estuviese atascado.
- Compruebe que las aberturas para el aire (13) no estén dañadas. **FIGURA D**

# CONSEJOS A LA HORA DE COCINAR CON LA PARRILLA

Lea atentamente y de principio a fin las instrucciones antes de empezar a cocinar con la barbacoa. La tapa es una pieza importante de la barbacoa a gas portátil de BODUM® y debe mantenerse cerrada en todo momento mientras se utiliza el aparato. En comparación con un horno convencional, con la barbacoa ahorrará hasta un tercio del tiempo necesario para cocinar, ya que el aire caliente está en constante circulación en torno a los alimentos. Déle la vuelta a los alimentos una sola vez, hacia la mitad del tiempo de cocción.

## MOTIVOS PARA MANTENER LA TAPA CERRADA DURANTE EL USO

- Ausencia llamaradas: si la tapa está cerrada no se producirán llamaradas.
- Cocinado más rápido: la barbacoa a gas portátil de BODUM® ha sido diseñada para retener el calor. Todas las superficies reflejan el calor (en especial, la tapa) sobre los alimentos que se están preparando, con lo que el tiempo necesario se reduce considerablemente.

## PARA AUMENTAR EN VARIOS AÑOS LA VIDA ÚTIL DE SU BARBACOA A GAS PORTÁTIL BODUM®, LÍMPIELA A FONDO UNA VEZ AL AÑO. SIGA ESTOS SENCILLOS PASOS:

- Asegúrese de que la barbacoa se ha enfriado por completo.
- Asegúrese de que el regulador (8) está en la posición OFF.
- Retire la parrilla.
- Limpie el recipiente (6) con un paño. Todos los restos se pueden echar en la bandeja para recoger la grasa (12).
- Elimine los restos de la barbacoa y la grasa de la bandeja.
- Limpie el exterior de la barbacoa con un paño húmedo.
- No es necesario limpiar la parrilla después de cada uso. Basta con que elimine los restos de comida con un cepillo de alambre de bronce o con una hoja de aluminio arrugada y pase después un papel de cocina.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Salida nominal	2,9 kW (210 g/h)
Tipo de gas	Propano
Marcas de aprobación	CSA

